

CONILL FARCIT

Ingredients:

1 conill sencer.
400 g de carn magra picada.
2 cebes tallades a trossos.
1 ou dur.
100 g de panses.
3 llesques de pa remullat amb llet.
1 copeta de vi ranci.
Oli.
Sal.
Pebre.

Per fer la picada:

El fetge del conill fregit.
Un grapatet d'ametlles torrades.
Pa fregit.

Elaboració:

Feu el farcit amb la carn magra, l'ou, el pa ben escorregut, les panses, sal i pebre.
Farcieu el conill i cosiu-lo.
Col·loqueu-lo en una safata amb la ceba al voltant i rostiu-lo al forn.
Quan el conill sigui ros feu-hi la reducció del vi ranci.
Deixeu-ho coure al forn fins que el conill sigui cuit, tot afegint-hi miques d'aigua si cal.
Deslligueu el conill, coleu la salsa i poseu-ho tot en una cassola amb la picada.
Deixeu-ho coure uns 10 minuts.

Variacions:

Podeu afegir el fetge del conill al farciment en comptes de posar-lo a la picada.
Es pot acompanyar de prunes.
Es pot acompanyar de bolets, saltats prèviament amb all i julivert.